



ENTRADAS / STARTERS

Tuétanos al grill / Grilled bone marrow \$325

Al carbón, rábano, cilantro y chile serrano / Charcoal roast, radish, cilantro and serrano.

Tacos de picaña con tuétano / Picanha tacos with marrow \$395

Tortilla hecha a mano, cebolla, cilantro, guacamole, salsa tatemada y tuétano / Handmade tortillas, onion, cilantro, guacamole, roasted salsa and marrow.

Tiradito de robalo / Seabass tiradito \$375 

Láminas de robalo, leche de jaguar, soya maya, cilantro, chile, ajo y aioli / Sea bass slices, Jaguar dressing, mayan soya, cilantro, chile, garlic and alioli.

Ceviche en Tulum / Ceviche in Tulum \$455 

Leche de jaguar de chile xcatik, guayaba y lima, cebolla, aguacate, tomates y cilantro / Xcatik chile Jaguar dressing with guava and lime, onion, avocado, tomato and cilantro.

Fideo Seco / Mexican dry noodles \$300 

Pasta mexicana guisada en tomates y chiles secos, queso y crema de rancho, plátano macho, cilantro criollo y aguacate / Mexican noodles stewed in tomato salsa and dry chiles, cream, farm cheese, plantain, endemic cilantro and avocado.

➔ Extras: pollo / chicken \$60 - longaniza \$50

Bowl Vegano / Vegan Bowl \$300 

Frijoles de colores, habas, elote ahumado, aguacate, hojas verdes del huerto y aderezo de la casa / Mixed beans, broad beans, smoked corn, avocado, green leaves from our garden and home dressing.

SOPA / SOUPS

Caldo de camarón / Shrimp broth \$295

Servido con papa, arroz, cebolla, cilantro y un toque picante / Served with potato, rice, onion, cilantro and a spicy touch.

Crema de calabazas rostizadas / Roasted local squash cream \$275

Semilla de calabaza, calabaza local, calabaza poblana y flor de calabaza, pan con ajo y queso Chiapas / Mixed pumpkins, garlic bread and Chiapas cheese.

FUERTES / MAIN

Pesca del día / Catch of the day

Al gusto / Any style

Precio \$1.20mxn por gramo / Price \$1.20mxn per gram

2 guarniciones a elegir / 2 side dish to choose

Papas fritas, puré de poro y papa, arroz, frijoles puercos, ensalada mixta, vegetales al grill / Fries, pore and potato puree, rice, chipotle beans, mixed salad or grilled vegetables.

Camarones Tatewari / Tatewari shrimps \$560

Al grill con mantequilla, arroz cremoso de betabel y vegetales asados / Grilled with butter, creamy beet rice and grilled vegetables.

Arroz a la tumbada / Tumbada style rice \$500

Guisado en especias mexicanas, jaiba, almejas, mejillones, camarón, pulpo y cilantro / Stewed in mexican spices, crab, clams, mussels, shrimp, octopus, and cilantro.

Pasta DELEK / DELEK pasta \$290

Pasta casera con bechamel de chile poblano, queso estilo parmesano, calabazas y zanahorias a las brasas / Homemade pasta with poblano pepper bechamel sauce, parmesan, pumpkin and grilled carrots.

➔ Extras: Arrachera \$100 - Camarón / shrimp \$110 - pollo / chicken \$60

Pulpo Enamorado de DELEK / Octopus in love with DELEK \$590

Al grill, mayonesa de ajo, aguacate tatemado, tinta de calamar y polvo de cilantro / Grilled, garlic mayo, roasted avocado, squid ink and cilantro powder.

Pollito al chilmole / Chilmole chicken \$425

Rostizado, servido con arroz blanco, mantequilla, y rábanos curtidos / Roasted, served with white rice, butter and pickled radish.

Pez del chef / Chef's fish \$425

Filete a las brasas con vegetales rostizados y pure de ajo / Grilled steah served with roasted vegetables and garlic puree.

* Los platillos crudos se sirven bajo consideración del comensal y el riesgo que esto implica / Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness

*Si tienes alguna alergia avisa al mesero / If you have some allergy please tell to your waiter

*El gramaje de cada platito es en crudo / The weight of each plate is raw

*Debido a que manejamos productos frescos y/o especiales, algunos de nuestros platillos pueden no estar disponibles / Because we handle fresh and/or special products, some of our dishes may not be available

* Todos nuestros precios incluyen IVA / All our prices include TAXES

*Precios en moneda nacional Mexicana / Prices in MXN

Rib Eye (400 grs) \$890

Puré de espinacas y tocino, cebollas asadas y papas locales rostizadas / *Spinach and bacon puree, roasted onion and local potato.*

Picaña / Picanha (400 grs) \$790

Puré de espinacas y tocino, cebollas asadas y papas locales rostizadas / *Spinach and bacon puree, roasted onion and local potato.*

POSTRES / DESSERT

Collage de elote / Corn collage \$270

Pan de elote caliente, helado de elote y crema de elote / *Corn bread, corn ice cream and corn cream.*

Chocolatísimo \$270

Caramelo, chocolate, helado de cacao y cerveza porter / *Caramel, chocolate and cacao with porter beer ice cream.*

Guineo \$270

Hojaldre relleno de plátano tabasco, reducción de jamaica, helado de temporada y arena de pepita / *Puff pastry filled with banana, hibiscus reduction, seasonal icecream and pumpkin seed sand.*

Helado de la casa / Seasonal Ice cream \$175



Vegano / Vegan



Vegetariano / Vegetarian



Crudo / Raw



Picante / Spicy

** Los platillos crudos se sirven bajo consideración del comensal y el riesgo que esto implica / Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness*

**Si tienes alguna alergia avisa al mesero / If you have some allergy please tell to your waiter*

**El gramaje de cada platito es en crudo / The weight of each plate is raw*

**Debido a que manejamos productos frescos y/o especiales, algunos de nuestros platillos pueden no estar disponibles / Because we handle fresh and/or special products, some of our dishes may not be available*

** Todos nuestros precios incluyen IVA / All our prices include TAXES*

**Precios en moneda nacional Mexicana / Prices in MXN*